

AIPA ES x2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.1 kg (73.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.9 kg (17.3%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis